



AU TERMINUS

OSTERIA

**De tous les arts, l'art
culinaire est celui qui
nourrit le mieux son
homme**

Pierre Dac

MENU DELLA PENISOLA

Tous les soirs du mardi au samedi, nous vous proposons un menu gourmand qui s'inspire de la gastronomie italienne. Le menu évolue au gré des saisons et de l'inspiration de notre équipe de cuisine

Vitello tonnato

(Fines tranches de veau, sauce au thon, câpres, céleri branche)

Gnocchi alla Sorrentina

(Gnocchi, sauce tomate, scarmorza fumée)

Tagliata di Manzo all'Italiana

(Tagliata de bœuf, rucola, tomates cerises, parmigiano, balsamique et pommes de terre rôties)

Tortino smeraldo al pistacchio

(Délicatesse à la pistache)

Oppure

Assortimento di formaggi italiani

(Assortiment de fromages italiens)

A choix, dessert ou fromage / 73

ANTIPASTI

Insalata verde / 7

(Salade verte)

Insalata mista / 8

(Salade composée)

Insalata di rucola, Parmigiano e pomodorini / 9

(Salade de roquette, parmesan et tomates cerises)

Burrata e prosciutto crudo con pomodori secchi / 21

(Burrata, jambon cru et tomates séchées)

Uovo in camicia, asparagi, feta e pane tostato / 16

(Œuf poché, asperges, feta et pain grillé)

Antipasto all'italiana (pour 2 personnes) / 30

(Assortiment de charcuteries et fromages italiens, légumes sous huile, focaccia)

Vitello tonnato / 22-39

(Fines tranches de veau, sauce au thon, câpres, céleri branche)

Insalata di finocchi arancia, pesce spada affumicato e noci / 18

(Salade de fenouil, orange, espadon fumé et noix)

Insalata di polpo e patate / 19

(Salade de poulpe, pommes de terre et tomates cerises)

Fiore di zuccina ripieno con mayo d'agrumi / 17

(Fleurs de courgettes farcies et sa mayonnaise aux agrumes)

PRIMI PIATTI

Tonnarello alla Carbonara / 27

(Tonnarello, jaune d'œuf, pecorino, guanciale)

Calamarata agli scampi, crème fraîche / 30

(Calamarata aux langoustines et crème fraîche)

Ziti alla genovese di carne / 28

(Ziti à la genovese de viande et oignons)

Risotto asparagi, guanciale e germogli / 27

(Risotto aux asperges, guanciale et jeunes pousses)

Risotto aglio, olio e peperoncino con mascarpone alle erbe / 24

(Risotto à l'ail, huile, piment, mascarpone aux herbes et pain croustillant rapé)

Gnocchi alla Sorrentina / 25

(Gnocchi, sauce tomate, scarmorza fumée)

Pacchero baccalà, olive e pomodorini / 27

(Pacchero au cabillaud, olives et tomates cerises)

SECONDI PIATTI

L'entrecôte Bistro (220g) / 43

(Entrecôte de bœuf suisse, façon « Tagliata », beurre maison, légumes et pommes de terre au romarin)

Guancia di vitello con risotto allo zafferano e verdure / 42

(Joue de veau, risotto au safran et légumes de saison)

Baccalà in guazzetto, écrasé di patate / 37

(Guazzetto de cabillaud et son écrasé de pommes de terre)

Spigola in crosta di patate con crema d'asparagi e cerfoglio / 38

(Filet de bar en croûte de pommes de terre, crème d'asperges, cerfeuil)

DOLCI E FORMAGGI

Baba al rhum / 10

(Baba au rhum et ses garnitures)

Cannolo Siciliano/ 10

(Garni de ricotta, chocolat et pistache)

Tiramisu « Terminus » / 12

(Crème mascarpone, biscuit, café)

Delizia al limone / 12

(Déllice gourmand au citron)

Tortino smeraldo al pistacchio / 12

(Délicatesse à la pistache)

Torta Sacher / 10

(Tourte Sacher et ses garnitures)

Ricotta e pere / 12

(Pâtisserie à la ricotta et poire)

Assortimento di formaggi italiani / 14

(Assortiment de fromages italiens)

Nous prenons soin de nos clients et de leurs besoins spécifiques. N'hésitez pas à nous faire part de toute allergie alimentaire afin que nous puissions personnaliser votre expérience culinaire en conséquence

Viande : Italie et Suisse Poissons et fruits de mer : FAO 41, 34, 61, 27. 37